

Pilzkekse

Kekse in Pilzform, schnell und pfiffig aus einer Backmischung gezaubert.

etwa 70 Stück  gelingt leicht  60 Min.



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Ausstechplätzchen

200 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 150 g Puderzucker

2 - 3 EL Wasser

Wie backe ich Plätzchen in Pilzform?

1 Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C

Heißluft: etwa 150 °C

2 Teig

Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten. Aus etwa 1/4 des Teiges etwa 70 kleine Kugeln formen. Diese auf das Backblech legen. Die Oberseite der Kugeln etwas eindrücken und als Stiel für die Pilze backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Die gebackenen Pilzstiele mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 3 Aus dem übrigen Teig etwa 70 größere Kugeln formen und ebenso backen und anschließend erkalten lassen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

4 Verzieren

Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss mit Hilfe eines Backpinsels auf den Pilzköpfen verstreichen und fest werden lassen.

Pilzköpfe und Stiele mit Zuckerguss zusammensetzen und fest werden lassen.

Tipps:

- Die Kekse können auch mit etwa 75 g geschmolzener Kuvertüre besprenkelt und zusammengesetzt werden.
- Die Plätzchen kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	55 kcal 230 kJ	421 kcal 1763 kJ
Fett	2,45 g	18,86 g
Ges. Fettsäuren	1,43 g	11,02 g
Kohlenhydrate	7,54 g	58,03 g
Zucker	4,18 g	32,13 g
Eiweiß	0,59 g	4,51 g
Salz	0,00 g	0,02 g